



*Composta da
Nevia Preara
Il Giorno 1 febbraio 2011*

**la ricetta della
tagliata di manzo**



Tagliata di manzo al pepe verde

Preparazione

4 fette di roastbeef piuttosto alte da 200 g l'una,
2 cucchiaini di pepe verde in salamoia,
1 rametto di rosmarino,
qualche rametto di prezzemolo,
1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva,
1,5 dl di latte parzialmente scremato,
1 cucchiaino raso di maizena,
sale.

Pesta leggermente il pepe verde schiacciandolo con un batticarne o con la lama di un grosso coltello. Se non disponi di questi strumenti puoi anche tritarlo molto grossolanamente.

Scalda bene una padella antiaderente oppure una bisticchiera di ghisa.

Ungi le fette di carne con l'olio, cospargile con il rosmarino sminuzzato e cuocile: basta 1 minuto per parte se vuoi la carne molto al sangue, 3 minuti per la cottura media e 6 per ottenere delle fettine ben cotte. A parte, fai addensare il latte in un pentolino sulla fiamma bassa con la maizena e il pepe verde, unendo sale e prezzemolo.

Taglia rapidamente ogni fetta di carne a fettine e servire con la salsina.

